

« Nous avons accompagné ce repas d'un Graves "Carbon d'Antiques" et d'une Cotes du Rhône Blanc : les Saumaines »



## Dôme des neiges au café

Ingrédients pour 16 parts :

- 250 g de beurre ■ 290 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 œufs
- 300 g de farine de blé fluide
- 2 c. à c. de levure chimique
- 3 c. à s. de lait ■ 125 ml de café fort \*
- 4 c. à s. de rhum
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 400 ml de crème liquide froide
- 1 sachet de Cremfix

La préparation :

**1** Blanchir le beurre avec 250 g de sucre et le sucre vanillé. Incorporer les œufs, l'un après l'autre, en fouettant. Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter ce mélange à la préparation précédente en alternant avec le lait.

**2** Préchauffer le four à 180 °C. Répartir la pâte dans un moule à charnière graissé (26 cm de diamètre). Enfourner 50 minutes environ sur la grille du milieu. Laisser reposer le gâteau 10 minutes dans le moule. Puis démouler et laisser refroidir.

**3** Piquer le gâteau plusieurs fois à l'aide d'une brochette en bois. Mélanger le café, le rhum, 40 g de sucre et le cacao en poudre. Verser ce mélange sur le dessus du gâteau. Monter en chantilly la crème liquide avec le Cremfix. Répartir la chantilly sur le gâteau afin de former un dôme. Suggestion : saupoudrer de cacao en poudre.

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 50 minutes

Par part : 380 kcal

G : 34 g, L : 23 g, P : 5 g

\*Extrait de café possible

